

# 《双休日海鲜家宴》

## 书籍信息

版次：1

页数：217

字数：196000

印刷时间：1998年08月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787506414760

丛书名：双休日家宴系列丛书

## 编辑推荐

双休日及节假日期间，家人聚集一堂，亲朋好友自己动手做些美味佳肴，不仅能调节口味，品尝其中的美妙，还能值造一个好的家庭气氛，其乐融融。我们编辑出版“双休日家宴”系列丛书，从大众化的菜谱中分别将素菜、荤菜、海鲜、火锅、西餐以及餐桌上少不了的主食——面点等，按类别编写了几个力册，所编食谱是家庭宴会中常见的，做法简单，取料也方便，适合于家庭制作条件。在《双休日海鲜家宴》这本书中，我们介绍一些家庭可以制作的海鲜产品的佳肴食谱，以满足广大美食家及烹饪爱好者的需求。

## 内容简介

[显示全部信息](#)

## 目录

### 海鲜产品的烹调准备

#### 凉菜

三丝拌海蜇

芥末海蜇丝

糖醋海蜇卷

白萝卜拌海蜇

豆角拌海蜇

蒜酱拌鱿鱼

菊花鱿鱼

苦瓜拌鱿鱼

白切海螺

麻酱海螺

青椒玉螺片

红白螺片

洒醉黄螺

橙汁海蛎

三丝拌蛭

红绿蛭肉

香葱蚶子

酱油蚶子  
醉蚶  
炆青蛤  
姜米蛤蜊  
凉拌墨斗鱼  
辣油墨鱼  
虾子芹菜  
海米豆腐  
海米菜花  
海米豇豆  
海米豆腐干  
虾汇豆腐  
虾仁银耳  
虾仁生菜  
虾仁土豆泥  
虾米炆芹菜  
五彩凉拌虾  
生虾片  
芥末明虾  
清蒸明虾  
盐水虾  
油爆虾  
生菜拌虾片  
拌虾丝  
虾松  
虾冻  
紫菜虾卷  
清蒸肥蟹  
清蒸蟹  
醉蒸黄油蟹  
雪片蟹  
蟹拌银芽  
蟹肉银耳  
蟹肉鸡蛋  
蟹肉芹菜  
蟹肉青椒  
拌蟹肉  
醉蟹  
鲜菱拌海参片  
白菜拌海参  
干贝松  
鱼冻（一）

鱼冻（二）

松子鱼米

凉拌鱼片

生拌鱼

沙司鱼片

番茄鱼片

豆豉熏鱼

裹汁带鱼

熏鱼（一）

熏鱼（二）

酥鱼（一）

酥鱼（二）

沙茶鱼丝

红白鱼丝

凉拌草鱼

葱油拌平鱼

茄汁平鱼

糖醋乌鱼

蒜汁拌巴鱼

鱼籽海带卷

糖醋海带丝

墨鱼海带丝

黄瓜拌银鱼

西红柿拌银鱼

茄汁黄花鱼

拌鲫鱼籽

拌脆鳝

## 热菜

金针菜鱼翅

鸡蓉鱼翅

红烧鱼翅

红烧人参鱼翅

海参丸子

虾子海参

鲍鱼海参

三鲜海参

酿海参

葱烧海参

红炖海参

凤爪扒乌龙

红烧鲍鱼

青梗菜麻酱鲍鱼

鸡茸鱼肚  
发菜鱼蓉酿鱼肚  
鱼肚卷  
肉末鱼肚  
麻酱鱼肚  
红焖鱼肚  
干煸蟹片  
蟹肉菜花  
蟹肉豆苗  
鸡茸全蟹  
炸烹蟹腿  
炸蟹盒  
蟹粉狮子头  
银丝蟹粉  
清炒蟹粉  
蟹黄虾仁  
蟹黄扒白菜  
蟹肉扒豆腐  
清蒸蟹钳  
油泡响螺球  
爆炒田螺  
红烧螺片  
炒双片  
双爆菊花  
生炒黄螺片  
五香响螺  
白炒响螺  
糟田螺  
油焗红鲟  
牡蛎炒蛋  
干炸牡蛎  
韭菜牡蛎  
生煎牡蛎  
炒蚝蛋  
干炸大蚝  
炝蛤香椿  
炒蛭肉  
鱼香蛭子  
蛭肉糊  
酱爆蛭肉  
韭菜蛭仁  
清炖鲜蛭

鱼香蛭仁  
韭菜炒沙蚕  
芙蓉干贝  
鲜蛋干贝  
双贝火腿  
干贝四丝  
红烧干贝  
蚝油鱼唇  
红烧鱼唇  
鱼唇烧粉条  
生蒸龙虾  
生烤龙虾  
珍珠虾排  
三片敲虾  
两色大虾  
陈皮鲜虾  
烹虾段  
茴香炸虾吐司  
银耳明虾片  
鲜虾炒韭菜  
炸蛋白虾  
酥炸虾盒  
锅贴虾  
茄汁大虾  
油攒大虾  
北葱明虾  
豉汁蒸明虾  
油爆明虾  
桃花泛  
滑蛋虾仁  
虾仁肉丝烂糊  
生菜明虾  
菜花炒虾球  
茄汁明虾球  
锅贴虾饼  
鸡肝炒虾片  
水卵大虾  
翡翠虾仁  
罗汉菜心  
虾仁锅巴  
清炒虾仁  
翡翠虾斗

龙井虾仁  
虾仁吐司  
炸虾夹  
樱桃虾仁  
桃仁虾仁  
酸辣猪血虾仁  
虾仁胀蛋  
虾仁炒蛋黄  
韭黄炒虾丝  
毛豆虾仁  
腐皮虾仁  
发菜绣球  
油爆墨鱼  
肉丝炒墨鱼  
青椒墨鱼丝  
竹笋墨鱼  
茄汁墨鱼  
五彩墨鱼丝  
酸辣乌鱼蛋  
油爆乌鱼卷  
海米油菜  
海米葫芦片  
海米冬瓜  
酸辣鱿鱼筒  
干煸鱿鱼丝  
双色鱿鱼卷  
锅巴鱿鱼  
油爆鱿鱼  
烤小鱿鱼  
红烧河鳗  
糟油海鳗  
炒西施舌  
油条西施舌  
白炒扇贝  
清蒸扇贝  
海蚌炒豆芽  
炸海蚌  
咖喱蚌肉  
木樨蚬子  
蚕豆炒章鱼  
油菜炒章鱼  
清蒸鲳鱼

椒盐金线鱼  
红烧甲鱼  
冰糖甲鱼  
生炒水鱼  
红烧裙边  
蒜油裙边  
双皮刀鱼  
粉蒸刀鱼  
豆豉凤尾鱼  
鲢鱼丸  
酱干鲢鱼  
红烧鲷鱼  
红烧塘鳢鱼  
清蒸鲥鱼  
海米鳃鱼  
红烧黄鱼  
浇汁黄花鱼  
苔菜黄鱼  
蛋清黄鱼条  
炸糟黄鱼  
红酥罗菲鱼  
荔汁桂鱼  
八宝桂鱼  
五丁桂鱼  
熘鱼丁  
腌鲜桂鱼  
糖醋桂鱼卷  
松鼠桂鱼  
醋熘桂鱼  
油浸鲤鱼  
豆瓣鲤鱼  
清蒸三夹鲤鱼  
三鲜鲤鱼  
油泼蒜泥鱼  
干烧鲤鱼  
糖醋鲤鱼  
清蒸鲤鱼  
家常鲫鱼  
鲫鱼豆腐  
鲫鱼蒸蛋羹  
家常草鱼片  
西湖醋鱼



芹菜蒸鱼  
熘鱼片  
咖喱鱼片  
锅贴鱼片  
糟熘鱼片  
龙井鱼片  
水熘鱼片  
爆炒鱼了  
焦炒鱼条  
红烧划水  
茄汁头尾  
红烧头尾  
番茄鱼球  
加沙鱼球  
木耳鱼茸  
蛋煎鱼排  
芝麻鱼排  
煎鱼饼  
煎鱼籽  
三鲜鱼皮  
麻花鱼皮  
鸡粒烩鱼脑  
蒸腌鱼  
清蒸武昌鱼  
醋椒青鱼条  
老烧青鱼  
茄汁青鱼片  
炒青鱼片  
蒜苗炒鱼块  
青鱼甩水  
菊花青鱼  
鳝鱼干丝  
豆瓣鳝卷  
炒鳝糊  
炒鳝鱼丝  
干椒鳝片  
陈皮鳝鱼  
椒盐鳝鱼  
鳝鱼炒苦笋  
银鱼煎蛋  
网油蒸鲢鱼  
蒸鲢鱼条

干蒸鲢鱼  
香酥海带  
蜜汁海带  
瀑炒蜇皮  
清蒸带鱼  
红烧带鱼  
脆炸比目鱼  
干烧加吉鱼  
烤明太鱼  
鲑鱼炖蛋  
葱焖跳鱼  
醋椒黑鱼  
干焙橡皮鱼  
干焙马哈鱼  
酱焖马哈鱼

#### 汤菜

砂锅鱼翅汤  
鸡鸭炖鱼翅汤  
清炖鱼翅汤  
清汤鱼翅丸  
鲍鱼鱼翅汤  
砂锅炖海参  
酸辣海参羹  
海参鸡茸汤  
奶汤海参  
酸菜海参汤  
清炖鸡参汤  
燕菜双贝卷汤  
燕窝莼菜汤  
金针鲜贝汤  
萝卜干贝汤  
三鲜鱼肚汤  
鸡皮鱼肚奶汤  
鸡茸鱼肚汤  
发菜鱼肚汤  
清炖鱼肚汤  
酸辣鱼唇汤  
砂锅鱼唇汤  
全家福汤  
野葛菜生鱼汤  
奶油番茄鱼片汤  
竹笋鱼片汤

鲈鱼羹  
黄鱼羹  
家常黄鱼汤  
网油鲫鱼汤  
奶汤鲫鱼  
萝卜丝鲫鱼汤  
酸菜鲫鱼片汤  
草鱼豆腐汤  
鸡汤跳鱼  
砂锅鱼块汤  
青鱼粉皮汤  
香糟青鱼汤  
鱼头豆腐汤  
砂锅鲢鱼汤  
砂锅大鱼头汤  
香辣胖头鱼汤  
奶汤鳊鱼  
鸡茸鱼骨汤  
鱖鱼丸汤  
潮州鱼丸汤  
七星鱼丸汤  
江南鱼丸汤  
福建鱼丸汤  
双色鱼丸汤  
三色鱼丸汤  
发菜鱼丸汤  
莼菜鱼丸汤  
珍珠鱼丸汤  
腐衣鱼卷汤  
氽鱼卷  
口蘑鱼卷汤  
发菜鱼卷汤  
石斑鱼汤  
漂浮鱼片汤  
龙凤汤  
奶汤锅子鱼  
鱼羹菊花锅  
紫蟹菊花锅  
气锅甲鱼  
鲫鱼火锅  
鲈鱼火锅  
海鲜小火锅

鱼头鱼杂汤  
鱼头鱼尾汤  
鲃肺汤  
芙蓉海蜇汤  
蜇头汤  
清汤鱿鱼  
玻璃鱿鱼汤  
鸡汤海蚌  
紫蛤豆腐汤  
哈蜊蛋汤  
蛤蜊蛋羹  
三丝敲鳎鱼汤  
清汤西施舌  
家常鳝鱼汤  
清汤鳝丝  
煊尾汤  
炖河鳗汤  
清炖鳗鱼段  
泥鳅钻豆腐  
清炖鲤鱼汤  
蛤蜊黄鱼羹  
蛤蚧炖鹰龟汤  
雪丽虾仁汤  
鸡茸虾球汤  
龙井虾汤  
虾仁清汤  
三鲜汤  
蟹黄四色羹  
蟹虾糊汤  
莲心蟹肉羹  
蟹黄牛奶汤  
生氽厚肩螺汤  
竹笋响螺汤  
生氽螺球汤  
波螺羹  
芙蓉响螺片汤  
生氽牡蛎汤  
海鲜家宴菜谱例（一）  
海鲜鲜宴菜谱例（二）

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)